

Recette du Lohikeitto, la soupe au saumon

Je me suis inspirée de la recette d'Iryna

Lohikeitto est une soupe dont les principaux ingrédients sont le **saumon, les pommes de terre et la crème** .

C'est une soupe traditionnelle de la Finlande et de la Laponie appelée lohikeitto, *lohi* pour saumon et *keitto* pour soupe. Traditionnellement, cette soupe était réalisée à base de poisson blanc comme la perche mais aujourd'hui on la retrouve essentiellement avec du saumon.

D'autres pays scandinaves ont leur propre recette pour ce plat de saumon facile. Ils sont tous préparés de manière très similaire. En Suède, la soupe s'appelle Laxsoppa, en Norvège Fiskesuppe.

INGRÉDIENTS : pour 4 personnes

- ◆ Il me restait environ 250 gr de saumon frais
- ◆ J'ai fait un bouillon moitié fond de poisson et moitié bouillon de légumes
- ◆ 3 grosses pommes de terre coupées en cubes
- ◆ 1 oignon émincé
- ◆ 1 poireau émincé (facultatif, mais cela apporte un plus)
- ◆ (un reste de carotte/courgette/haricots verts vapeur) faut pas gâcher
- ◆ 1 petit pot de crème épaisse
- ◆ aneth / poivre

1. Portez le bouillon à ébullition. Ajoutez les cubes de pommes de terre, le poireau émincé, l'oignon émincé. Laissez cuire 15 mn.
2. C'est là que j'ai rajouté mon reste de légumes vapeur, puis la crème épaisse. Remuez délicatement.
3. Ajoutez les cubes de saumon, et laissez mijoter à feu doux 10 mn.
4. Vérifiez l'assaisonnement. Puis versez le Lohikeitto dans des bols, poivrez et parsemez d'aneth.

☀ Accompagnez cette délicieuse soupe de saumon avec du pain au seigle beurré comme le font tous les finlandais !